Quinoa-Waffeln mit Erdbeeren und Minze

Zubereitung

1. Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel sorgfältig miteinander vermengen.

2. Die flüssigen Zutaten mit einem Mixer verrühren und unter die trockenen Zutaten heben.

3. Den Teig gut vermengen bis er klümpchenfrei ist und anschließend im Kühlschrank für 30 Minuten ruhen lassen.

4. Währenddessen die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren.

5. In eine Schüssel geben und mit dem Naturata Puderzucker sowie dem ausgepressten Saft einer Limette vermengen.

6. Die Minze fein hacken und ebenfalls über die Erdbeeren geben.

7. Die Waffeln im Waffeleisen goldbraun backen und zusammen mit den Erdbeeren servieren.

Zubereitungszeit: Kurz

Zutaten

Naturata Zutaten

2 EL	Puderzucker aus Rohrohrzucker
100g	Demerara Rohrohrzucker
1/2 TL	Bourbon-Vanille, gemahlen

Weitere Zutaten

175 g Quinoa, gemahlen
100 g Dinkelmehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
130 g Butter, flüssig
2 Eier
200 ml Milch
125 g Naturjoghurt
500 g Erdbeeren
1 Limette
2 Stiele Minze